

Análisis de Calidad de Pollos

PIDEN ELIMINAR SAL Y AGUA DE POLLOS

-En el caso de la sal, la situación es preocupante por la alta prevalencia de hipertensión arterial entre la población.

Omar Pérez-Santiago / Betsabé Flores M.

Altas cantidades de sal y agua en los pollos que consumimos los chilenos, fueron detectadas por un estudio sobre responsabilidad social empresarial a las principales empresas avícolas del país.

El informe es parte de un estudio sobre Responsabilidad Social Empresarial (RSE) del Centro de Información de Comportamiento Empresarial (CICE), de Red Puentes, y fue ejecutado por el Área Técnica de la Organización de Consumidores y Usuarios de Chile -ODECU-.

En el caso de la sal encontrada en estos alimentos, la situación es preocupante por la alta prevalencia de hipertensión arterial entre la población chilena. En cuanto a la adición de agua el estudio señala que los chilenos podríamos estar pagando hasta un 12% de peso agua al valor del kilo de pollo, porcentaje de agua aceptado por la normativa vigente.

A través de análisis de laboratorio, este análisis demostró que -no obstante- los pollos se encuentran libres de residuos químicos de antibióticos y sulfas.

El estudio fue realizado por el Área Técnica de ODECU, dirigida por Omar Pérez Santiago, y la colaboración de la doctora Cecilia Castillo, médico pediatra y nutrióloga, los ingenieros en alimentos de la Universidad de Chile Patricia Araos y Edison Cid, y la socióloga Angélica Armijo.

Esta publicación de RSE, incluye además, un informe sobre las prácticas laborales y el impacto ambiental de las industrias, elaborado por Centro de Estudios Nacionales de Desarrollo Alternativo (CENDA).

Fábrica de hipertensos

El uso de sal en la mayoría de los alimentos formulados, incluso en alimentos dulces, obedece a razones estrictamente comerciales porque es el producto más económico del mercado que acentúa los sabores. Galletas, cereales, leches y helados, entre otros, contienen importantes cantidades de sodio.

Según expertos, los chilenos consumimos sal en exceso. Algunos estudios indican que el consumo alcanzaría 12 gramos de sal al día en algunas zonas. Por esto mismo, los consumidores estamos comprometidos en una campaña informativa sobre contenido de sal (sodio) oculto en los alimentos. Nuestro

objetivo es lograr que la industria de la alimentación modere la cantidad de sal que añade en sus productos.

En Chile, dos millones de personas sufren de hipertensión arterial. Enfermedad silenciosa que evoluciona sin signos alarmantes, hasta que irrumpe en edades avanzadas de la vida, siendo una de sus principales causas el excesivo consumo de sal. Frente a esto, y basado en diversas evidencias epidemiológicas, los expertos recomiendan un consumo diario de no más de 5 gramos al día.

Es así como la primera causa de muerte en Chile son las enfermedades cardiovasculares y de ellas, el 30% son consecuencia de la hipertensión arterial. Hoy es un problema de salud prioritario por su alta prevalencia en la población adulta. De ahí la necesidad de prevenir e incentivar cambios en los estilos de vida.

ODECU recomienda a los consumidores reemplazar la sal por otros condimentos libres de sodio y preferir alimentos naturales no procesados. Además de moderar el consumo de encurtidos, conservas, productos salados, fiambres y ahumados. Asimismo, emplazamos a la industria a disminuir el contenido de sal de alimentos procesados, conservas, alimentos infantiles, comida rápida, pastelería y otros.

“POLLOS A LA SAL”

El pollo, un producto que naturalmente contiene muy bajo contenido de sal, hoy juega un rol muy importante en la dieta de los chilenos. Lamentablemente, a este producto se le están aportando grandes cantidades de sodio adicionado durante su faenamiento.

Desde 1998, la carne de pollo es la principal proteína presente en la mesa de los hogares nacionales. Sin ir más lejos, el año pasado la producción superó las 456 mil toneladas. Sin embargo, más del 90 % de la producción nacional está concentrada en sólo tres grandes empresas: Agrosúper (56%), Ariztía (29%) y Don Pollo (8%).

Según el análisis de etiquetado del estudio, los productores declaran lo siguiente en el caso de la sal: King 395 mg/100 g ; Súper Pollo 292 mg/100 g; Ariztía 292 mg/100 g y Don Pollo 255 mg/100 g de Sodio.

Vale decir, en el caso de pollos King encontramos 395 miligramos de sal por cada 100 gramos de pollo, cuando lo normal (pero no ideal) es que contengan entre 60 y 100 mg. Y a esto, habría que agregarle la sal adicionada durante el proceso de preparación de producto. En estas condiciones, una porción estaría proveyendo de más de un quinto del mineral recomendado que una persona consume al día.

AGUA A PRECIO DE POLLO

El estudio de pollos demostró que las empresas podrían obtener ganancias por cerca de 50 mil millones de pesos anuales, a través de la venta de agua a precio de pollo. Situación que se encuentra avalada por una norma chilena permisiva. El Reglamento Sanitario de Alimentos señala que las empresas pueden agregar agua a los pollos hasta un 12 % de su peso, según lo estipula el artículo 293.

La Comunidad Europea (CE), en cambio, establece que los pollos congelados y ultracongelados sólo podrán comercializarse si su contenido de agua no sobrepasa el mínimo técnico inevitable. Estos son: 1,5 % si es refrigeración por aire; 3,3% si es por refrigeración por aspersión ventilada y 5,1% en caso de refrigeración por inmersión.

El reglamento europeo establece, además, un procedimiento para medir el contenido del agua, mientras que en Chile no existe ningún método o procedimiento establecido que permita medir en forma estandarizada el agua adicionada a este tipo de productos.

LIBRES DE ANTIBIOTICOS Y SULFAS

El empleo de antibióticos es una práctica habitual en producción animal, pues facilita el crecimiento de éstos y limita la aparición de enfermedades.

Debido a los potenciales riesgos sanitarios que implica para los consumidores, la prescripción de antibióticos en salud animal tiende a ser cada vez más restrictiva y controlada.

ODECU también evaluó muestras de las principales marcas presentes en el mercado nacional y, a través de un estudio de laboratorio, demostró que las muestras tomadas están libres de restos de antibióticos.

El estudio abarcó muestras de las marcas de pollos nacionales que se venden en supermercados Jumbo y Líder, las cadenas más grandes en este rubro a nivel nacional. Las marcas analizadas en la ocasión fueron Don Pollo, Súper Pollo, Ariztía y King.

Los productos fueron ingresados al Laboratorio Analab Chile S.A. Allí se procedió a determinar los residuos de antibióticos: enrofloxainas, ciprofloxacina y oxitetraciclina. También se solicitó el perfil de sulfas: sulfadiazina, sulfafatazol, sulfadoxina, sulfametazina y sulfametrazina. Como conclusión no se detectaron residuos de antibióticos ni de sulfas.

RSE y productores avícolas

No sólo de pollos vive el hombre...

El estudio del Centro de Información del Comportamiento Empresarial (CICE), también incorporó un análisis de la actividad avícola desde el punto de vista de los impactos ambientales y las condiciones laborales de los principales productores de pollos. Esta arista del estudio estuvo a cargo de profesionales del Centro de Estudios Nacionales de Desarrollo Alternativo (CENDA), y contó con la colaboración de las agrupaciones vecinales de la comuna de San Pedro, la Coordinadora de Sindicatos de AGROSUPER, y el Observatorio Laboral y Ambiental de Melipilla (OLAM).

El informe señala que la empresa Agrosuper ha sido llevada a juicio por las comunidades y por parte de sus trabajadores, debido a las malas prácticas de sus políticas ambientales y que Ariztía es, principalmente, cuestionada por sus prácticas laborales.

AGROSUPER Y LOS DAÑOS AL HUMEDAL

Agrosuper es señalada, por diversos estudios, como responsable de los efectos desfavorables sobre el Humedal El Yali -ubicado en la provincia de San Antonio-, declarado *territorio protegido* por la Convención Ramsar de Naciones Unidas para la protección de humedales.

Actualmente, el humedal presenta signos de degradación de sus aguas, con los consiguientes efectos sobre su flora y fauna. Se pronostica su desaparición en los próximos 20 años si no se mejoran las condiciones ambientales.

Además, la empresa ha demostrado cierta hostilidad hacia la actividad sindical. El estudio habla de numerosas denuncias y juicios que los sindicatos han entablado contra la empresa, así como las sanciones recibidas. Pero, pese a ello, la empresa persevera en dichas prácticas, aseguran los dirigentes sindicales.

ARÍZTÍA Y LOS SINDICATOS

En el año 2000, la Organización Internacional del Trabajo (OIT), en su Comité sobre Libertad Sindical, condenó a la empresa Ariztía y solicitó al Gobierno chileno tomar las medidas para que ésta respetara los derechos sindicales.

Luego, el año 2001, la Comisión Investigadora de la Cámara de Diputados sobre cumplimiento de normativas laborales, sancionó las prácticas antisindicales de la empresa.

Después de un largo proceso judicial, este año la Corte Suprema mantuvo a firme un dictamen para reincorporar a 120 trabajadores despedidos ilegalmente el año 2001, en el marco de la negociación colectiva del Sindicato N°2 del Matadero de Panamericana en Santiago.

Finalmente, se demuestra el malestar de la comunidad frente a la instalación de guaneras en Melipilla, por los efectos en la atracción de moscas y la emisión de malos olores, así como a la generación de residuos de la empresa a través de su fábrica de alimentos.

BAJOS SALARIOS Y BAJOS NIVELES DE EMPLEO

El estudio de CENDA, señala que las empresas Agrosuper y Ariztía contratan poca mano de obra y con bajos salarios.

Los pabellones de engorda de los pollos son de 200 metros de largo y albergan aproximadamente a 30 mil pollos, al cuidado de sólo un trabajador por cada 2 pabellones. Un plantel de 120 mil pollos emplea no más de cuatro trabajadores, según consigna el estudio de CENDA.

Además, a los empleados se les prohíbe tener pollos en sus casas, por temor a la transmisión de enfermedades. Esto afecta aún más la precariedad de vida de los empleados y sus familias, destaca el estudio.

Alto impacto del estudio de ODECU genera cambios

PARLAMENTARIOS APOYAN LA PETICIÓN DE ODECU Y SE FORMA MESA DE TRABAJO

-Parlamentarios, ODECU, MINSAL e industria toman medidas para bajar índices de sal y agua en pollos faenados.

Betsabé Flores M.

El estudio de ODECU sobre agua y sal en pollos faenados, que fue publicado a fines del año pasado, generó todo un debate a nivel político que se vio plasmado en la iniciativa parlamentaria para limitar cantidades estos componentes en las aves de consumo humano.

La noticia fue dada a conocer por el Diario de la Cámara de Diputados que, en enero de este año, aprobó por mayoría absoluta un Proyecto de Acuerdo para solicitar a la Presidenta de la República una modificación al Reglamento Sanitario de Alimentos.

Proyecto de acuerdo

La iniciativa parlamentaria, que busca modificar el Reglamento Sanitario de Alimentos, fue aprobada por mayoría absoluta (65 votos a favor y 3 abstenciones.), siendo presentada por los diputados Denise Pascal, Enrique Accorsi, Clemira Pacheco, Marco Antonio Núñez, Sergio Aguiló, Guido Girardi, Manuel Monsalve, Roberto Sepúlveda y Gabriel Silber.

El proyecto en cuestión solicita a la Presidenta de la República que modifique este reglamento, adecuando los índices de sal y agua introducida a los pollos de acuerdo a los estándares internacionales.

No obstante, la Organización de Consumidores ha recalcado la importancia que, en este caso, no sólo se regulen ciertos estándares de producción, o la disminución del agua de un 12% a un 5%, sino la producción de pollos naturales y marinados, con una etiquetación especial para cada uno de ellos.

Mesa de trabajo

Frente a este tema, la cartera de salud ha instaurado una mesa entre los empresarios del rubro, especialistas en el tema, ODECU y otros actores sociales. Sin embargo, hay ciertos puntos en los que la Organización de Consumidores quiere profundizar antes de llegar a una decisión que afectará a todos los chilenos.

Por eso, solicitamos a los técnicos de esa mesa -públicos y privados- a realizar un verdadero esfuerzo para encontrar la formulación adecuada para que existan pollos sin agregado de agua, sal, aditivos y otros ingredientes que, potencialmente, puedan ser nocivos para la salud.

Con todo, es de esperar que dentro de pocos meses más la población pueda comenzar a escoger entre pollos naturales (sin ningún tipo de sal agregada) o

marinados, siguiendo el espíritu que todo consumidor anhela como es la libre elección a la hora de optar por un producto o servicio.

ODECU frente al marinado

1.- Los consumidores organizados queremos que se venda pollo sin marinar y que sea el único producto que se pueda denominar como carne de pollo.

2.- Los consumidores organizados queremos que “los pollos industrialmente manipulados sean regulados y sus ingredientes acotados”, así como definidas las concentraciones máximas permitidas en el Reglamento Sanitario de Alimentos, bajo una denominación comercial distinta a la carne de pollo.

3 Los consumidores queremos que se establezca que cuando estas carnes - industrialmente intervenidas- contengan aditivos que están prohibidos para los niños, de acuerdo al Reglamento Sanitario de Alimentos, lleven la rotulación muy clara de: “Producto no apto para niños ni para bebés”.